LA CUISINE DE NOÉMIE



TOUTES LES CRÈMES DE BASE EN PÂTISSERIE! {ATTENTION ARTICLE TRÈS GOURMAND!}

Noémie | Bases en pâtisserie, Desserts | 19 commentaires

24 JANV. 2017

Maintenant que vous êtes incollables sur les pâtes à tarte voici un nouvel article qui devrait bien vous servir, parce que ce n'est pas le tout de faire sa pâte à tarte, maintenant il faut la garnir!

Après lecture de cet article vous saurez TOUT sur les crèmes de base en pâtisserie!

La crème d'amande, la crème pâtissière, la crème mousseline, la diplomate, la chiboust ... bref TOUT !

Avant de vous donner les recette voici un petot tableau qui vous permettra peut-être d'y voir plus clair parmi toutes ces crèmes :

Crème pâtissière	+ Beurre	= Crème Mousseline	On s'en sert notamment pour le Fraisier et le Paris-Brest
Crème pâtissière	+ Crème fouettée	= Crème Diplomate	On s'en sert notamment pour les tartes feuilletées aux fruits
Crème pâtissière	+ Blanc d'oeuf en neige	= Crème Chiboust	On s'en sert notamment pour le Saint-Honoré
Crème pâtissière	+ Crème d'amandes	= Crème Frangipane	On s'en sert notamment pour la Galette des Rois

Comme vous pouvez le constater, tout part de la crème pâtissière! Alors il suffit d'avoir une bonne recette, de prendre le coup de main et à vous les délicieux desserts comme chez le pâtissier!

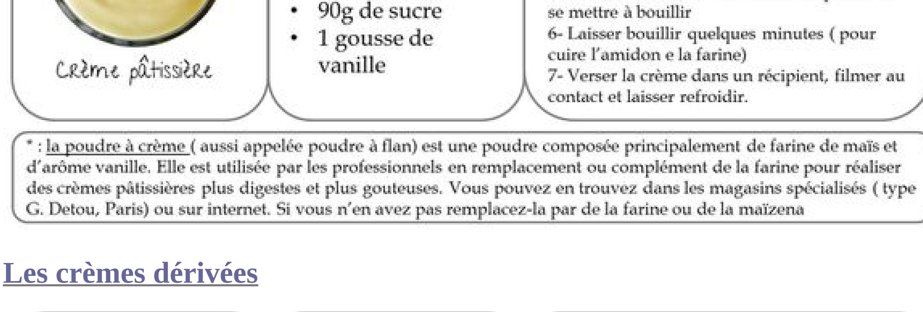
La crème pâtissière



Crème pâtissière	• 1L de lait • 8 jaunes d'œufs • 60g de farine • 60g de poudre à crème* • 175g de sucre • 1 gousse de vanille	1- Blanchir les œufs et le sucre 2- Ajouter la farine et la poudre à crème 3- Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille 4- Verser le lait bouillant sur les œufs sans cesser de fouetter puis remettre dans la casserole 5- Fouetter vivement : la crème va épaissir et se mettre à bouillir 6- Laisser bouillir quelques minutes (pour cuire l'amidon e la farine) 7- Verser la crème dans un récipient, filmer au contact et laisser refroidir.

* : la poudre à crème (aussi appelée poudre à flan) est une poudre composée principalement de farine de maïs et d'arôme vanille. Elle est utilisée par les professionnels en remplacement ou complément de la farine pour réaliser des crème pâtissière plus digestes et plus gouteuses. Vous pouvez en trouvez dans les magasins spécialisés (type G. Detou, Paris) ou sur internet. Si vous n'en avez pas remplacez-la par de la farine ou de la maïzena

Crème pâtissière	• 500 ml de lait • 4 jaunes d'œufs • 30g de farine • 30g de poudre à crème* • 90g de sucre • 1 gousse de vanille	1- Blanchir les œufs et le sucre 2- Ajouter la farine et la poudre à crème 3- Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille 4- Verser le lait bouillant sur les œufs sans cesser de fouetter puis remettre dans la casserole 5- Fouetter vivement : la crème va épaissir et se mettre à bouillir 6- Laisser bouillir quelques minutes (pour cuire l'amidon e la farine) 7- Verser la crème dans un récipient, filmer au contact et laisser refroidir.



* : la poudre à crème (aussi appelée poudre à flan) est une poudre composée principalement de farine de maïs et d'arôme vanille. Elle est utilisée par les professionnels en remplacement ou complément de la farine pour réaliser des crèmes pâtissières plus digestes et plus gouteuses. Vous pouvez en trouvez dans les magasins spécialisés (type G. Detou, Paris) ou sur internet. Si vous n'en avez pas remplacez-la par de la farine ou de la maïzena

Les crèmes dérivées

Crème Mousseline	• 1 recette de crème pâtissière (réalisée avec 100g de sucre) • 250g de beurre	1- Réaliser la crème pâtissière 2- Incorporer la moitié du beurre à chaud et laisser refroidir la crème (filmer au contact pour éviter qu'elle ne croûte) 3- Crémer la deuxième moitié du beurre au batteur et ajouter progressivement la crème pâtissière refroidie 4- Arrêter de fouetter lorsque la crème est bien brillante et a doublé de volume
Crème Diplomate	• 1 recette de crème pâtissière • 5 feuilles de gélatine • 500 ml de crème liquide • 50g de sucre glace	1- Mettre la gélatine à ramollir dans un grand volume d'eau glacée 2- Réaliser la crème pâtissière et ajouter immédiatement la gélatine 3-Laisser refroidir la crème en la filmant au contact 4- Monter la crème en chantilly et la serrer avec le sucre glace 5- Ajouter délicatement la chantilly à la maryse dans la crème pâtissière
Crème Chiboust	• 1 recette de crème pâtissière (réalisée avec 6 jaunes et 100g de sucre) • 5 feuilles de gélatine • 8 blancs d'œufs • 100g de sucre	1- Mettre la gélatine à ramollir dans un grand volume d'eau glacée 2- Réaliser la crème pâtissière et ajouter immédiatement la gélatine 3-Laisser refroidir la crème en la filmant au contact 4- Monter les blancs en neige et les meringuer avec le sucre 5- Ajouter délicatement la meringue à la maryse dans la crème pâtissière
 Crème Frangipane	• ¼ de recette de crème pâtissière • 250g de beurre • 250g de sucre • 250g de poudre d'amandes • 5 œufs • Rhum, vanille	1- Réaliser la crème pâtissière 2- Fouetter le beurre jusqu'à une consistance pommade, ajouter le sucre et crémer l'ensemble 3-Ajouter les œufs et mélanger à la spatule 4- Verser la poudre d'amandes , le Rhum et la vanille 5- Bien remuer et mélanger à la crème pâtissière

Nota Bene : Pour réaliser une crème pour Paris-Brest il vous suffit de confectionner une crème mousseline en ajoutant du praliné (125g de praliné pour 250g de beurre ajouté à la pâtissière) et un peu de Rhum

A très vite pour de nouvelles astuces et recettes de pâtisserie!

Et pour vous mettre l'eau à la bouche :

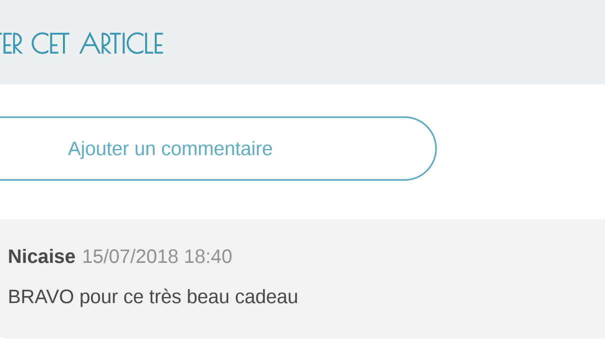
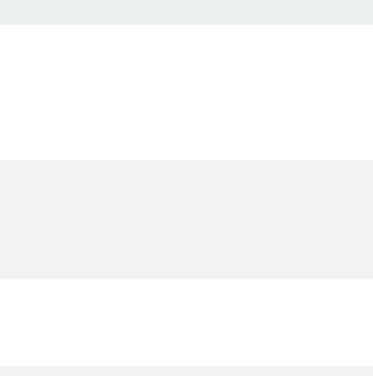
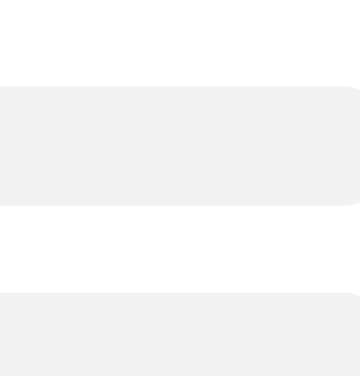


« Article précédent | Retour à l'accueil | Article suivant »

PARTAGER CET ARTICLE

S'inscrire à la newsletter

VOUS AIMEREZ AUSSI :

Tout savoir sur les pâtes pour des tartes toujours au top! | Brioche à la crème (et sans beurre!) | Muesli ultra croustillant à grosses pépites! | Brioche végétale totalement noisette

COMMENTER CET ARTICLE

Ajouter un commentaire



Nicaise 15/07/2018 18:40
BRAVO pour ce très beau cadeau
Répondre

wahib drissi 01/05/2018 09:35
tout les greme
Répondre

VLF 18/12/2017 12:38
Je n'arrive pas à me connecter sur votre blog...
Répondre

> **laure marina** 11/06/2018 12:10
> Merci beaucoup pour cet article Bisous

Dalila Chergui 14/08/2017 10:33
jeveusaprondre.touteslescremes.poure.toutes.lapatessir
Répondre

> **amir** 12/12/2017 13:14
> Ben commence dejà par apprendre a parler correctement

Valérie 24/05/2017 15:21
Merci beaucoup pour cette article c'est très utile ! Moi aussi je tiens un blog faites moi vos retours : http://blog.cookrs.fr
Bisous
Répondre

BASES EN PÂTISSERIE



BASES EN PÂTISSERIE, DESSERTS
TOUT SAVOIR SUR LES PÂTES P...
24 Janvier 2017 — 9

DESSERTS



DESSERTS, PAINS
BRIOCHE À LA CRÈME (ET SA...
27 Mars 2018 — 5

DESSERTS
MUESLI ULTRA CROUSTILLANT ...
15 Mars 2018 — 0

DESSERTS, PAINS
BRIOCHE VÉGÉTALE TOTALEME...
15 Février 2017 — 8